

Kleine Frankfurter-Torte

Dieses Rezept für eine kleine Frankfurter Buttercremetorte aus der Springform gelingt einfach und ist mit Buttercreme und Krokant super saftig und knusprig

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 20 cm):

Backpapier
Fett

Teig:

3 Eier (Größe M)
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
150 ml Speiseöl
150 ml Milch
225 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Krokant:

1 TL Butter
20 g Zucker
50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack
50 g Zucker
500 ml Milch
250 g weiche Butter

Füllung:

etwa 6 EL schwarze Johannisbeerkonfitüre

Wie backe ich eine kleine Frankfurter Torte?:

1 Vorbereiten:

Für die Buttercreme einen Pudding nach Packungsanleitung, **aber mit 50 g Zucker** und Milch, zubereiten. Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche des heißen Puddings legen und erkalten lassen. Es bildet sich keine Haut und der Pudding muss zwischendurch nicht umgerührt werden. Springform fetten und den Boden mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 Teig zubereiten:

Eier, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe mind. 1 Min. schaumig schlagen. Öl und Milch unterrühren. Mehl mit Backin mischen und unterrühren. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben. **Nach 30 Min. mit Backpapier abdecken**, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 65 Min.

Den Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Krokant zubereiten:

Butter, Zucker und Mandeln unter Rühren so lange erhitzen, bis der Krokant gebräunt ist, auf ein Stück Backpapier geben und erkalten lassen.

4 Buttercreme zubereiten:

Weiche Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Den erkalteten Pudding esslöffelweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt.

5 Füllung zubereiten:

Konfitüre mit einem Schneebeesen glatt rühren oder die Konfitüre durch ein Sieb streichen. Backpapier vom Kuchen abziehen. Den Kuchen zweimal waagrecht durchschneiden.

6 Die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10 mm) geben. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte geben und mit der Hälfte der Konfitüre bestreichen. Darauf zusammenliegende Ringe aus Buttercreme spritzen. Den mittleren Boden auflegen und erneut wie beschrieben mit Konfitüre bestreichen und mit Buttercreme-Ringen bedecken. Den oberen Boden auflegen und nur Buttercreme darauf verstreichen. Als Verzierung einen Kranz aus Buttercreme daraufspritzen.

7 Frankfurter Torte verzieren:

Die Torte mit Krokant bestreuen und mind. 2 Std. kalt stellen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die kleine Frankfurter Torte mit einer anderen roten Konfitüre z. B. Erdbeere oder Himbeere füllen.
- Das Gebäck lässt sich gut am Vortag zubereiten.
- Ohne den Krokant lässt sich die Torte einfrieren.

